

POCHETTES À POMMES

Ingrédients pour 8 pochettes

- 1x pâte feuilletée rectangulaire
- 4 cuillères à soupe de sucre brun
- 1-2 cuillères à café des noisettes moulues
- Le jus d'un demi-citron
- 1 jaune d'œuf
- 1 à 2 cuillères à café de lait
- 2 pommes Pink Lady

Préparation, durée environ 35min (y compris la cuisson)

1. Préchauffez le four à 180 degrés en faisant circuler l'air.
2. Pelez et évidez les pommes, les coupez en fins cubes et les mettez dans un bol.
3. Ajoutez le jus de citron, les noisettes moulues, le sucre brun et la cannelle aux pommes et mélangez bien.
4. Etalez la pâte feuilletée et coupez-la en 8 carrés.
5. Mélangez le jaune d'œuf avec le lait.



6. Badigeonnez les bords de la moitié supérieure des carrés avec du jaune d'œuf, puis ajoutez 1 à 1,5 cuillère de la garniture aux pommes dans chaque carré.

7. Entaillez la moitié inférieure de la pâte 5 fois horizontalement pour que les pochettes de pommes aient un joli motif à la cuisson, puis pliez cette moitié vers le haut et pressez bien les bords ensemble.

8. Badigeonnez les poches de pommes de jaune d'œuf et faites-les cuire au four pendant 20-25 minutes.